

簡易オペレーションでメニューの差別化を実現
スパイス&ハーブが奏でる食感や辛み

業務用「セレクト エイトマジック」100g 袋
「セレクト 燃辛唐辛子（5種の唐辛子ミックス）」100g 袋・1kg 袋
8月29日 新発売



エスビー食品株式会社は、多様なニーズにお応えする業務用セレクトスパイスシリーズから、Columbia8 代表オギミ〜ル☆氏監修の万能トッピングスパイス「エイトマジック」と、厳選された5種類の唐辛子をブレンドした「燃辛唐辛子（5種の唐辛子ミックス）」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・発売日 : 2022年8月29日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
セレクト エイトマジック	100g	袋	10
セレクト 燃辛唐辛子（5種の唐辛子ミックス）	1kg		
	100g		

■商品の特徴

《エイトマジック》

大阪スパイスカレーのパイオニア「Columbia8」代表、オギミ〜ル☆氏監修の万能トッピングスパイスです。カルダモンや焙煎香辛料（コリアンダー、クミン）が奏でる立体的なスパイス感と、サクサクとした食感が特徴です。カレーだけでなく、ポテトサラダやピザなど、様々なメニューにトッピングして楽しむことができます。



＜グリーンサラダに＞



＜ポテトサラダに＞



＜焼きそばに＞



＜ピザに＞

Columbia8 代表 荻野善弘（オギミ〜ル☆）氏について

カレーの新ジャンル「大阪スパイスカレー」のパイオニア。自分だけのカレーを作るため、和食、イタリアンなど幅広いジャンルの料理を学び、Columbia8をオープン。立体的に奏でるスパイスの香りはまさに新境地。



《燃辛唐辛子（5種の唐辛子ミックス）》

世界中から厳選した唐辛子5種類（ハラペーニョ、ブートジョロキア、ハバネロ、中国産唐辛子、インド産唐辛子）を、粒度と配合にこだわってブレンドしました。「燃えるような辛さ」を追求した一品です。唐揚げ、焼き鳥、カレー、ラーメン、パスタなどの料理に、辛みのアクセントとしてご使用頂けます。



■商品化背景

・業務用市場における需要の変化

コロナ禍において内食需要が高まる中、量販中食や外食店といった業務用市場には、メニューや製品の多様化、内食では味わえない付加価値が期待されています。一方で、あらゆる業態で人手不足が問題となっており、オペレーション負荷を軽減しつつ、メニューの差別化を図ることが課題となっています。



加えるだけの簡便なオペレーションで、
メニューの価値を格上げし、外食・中食における課題解決をサポートします。

●本件、お問い合わせ先●

＜報道関係者様＞

エスビー食品（株）広報・IR室 TEL. 03-6810-9790

＜一般のお客様＞

エスビー食品（株）お客様相談センター フリーダイヤル：0120-120-671